Heu-Henne im Gußtopf

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig



Zutaten

1	ganzes Huhn

Zubereitung

1. Die Marinade für das Heu im Gußtopf herrichten.
2. 2 Hände voll frischem Heu in der Marinade einweichen
   und über Nacht stehen lassen.
3. Am nächsten Tag die Würzmischung zusammenmischen
   und das Huhn damit einreiben (innen und außen).
4. Dann das Huhn in das angesaugte Heu legen
   und damit bedecken.

   ca 30 Minuten ziehen lassen!
5. In der Zwischenzeit den Knödelteig herrichten
   und das Backrohr auf 220° vorheizen,
   beziehungsweise den Kohlengriller anheizen.
6. Nun das Huhn mit dem Knödelteig füllen.
7. Aus dem restlichen Knödelteig Knödel formen
   und entweder im Dampfgarer oder in heißem Wasser kochen.
8. Den Gußtopf mit Deckel verschließen
   und entweder im Ofen oder am Kohlegriller,
   für ca. 1,5 Stunden bei 220° durcherhitzen

   Gegebenenfalls noch etwas Weißwein nachgießen.

9. Die Kerntemperatur des Huhns sollte mindestens 90° haben.

10. Mit Salat der Saison genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN